

Un mes de menús al voltant de l'arròs de Pals, a Girona

Seràn les vuitenes jornades, organitzades pel col·lectiu Bons Fogons
S'inicien avui mateix i acaben el 18 de juliol



Cuiners de Girona Bons Fogons, encapçalats pel xef d'El celler de Can Roca, Joan Roca, amb un arròs que van preparar en la presentació de les jornades
Foto: J.N.

Els restaurants del col·lectiu Girona Bons Fogons celebraren a partir d'avui i fins al 18 de juliol una nova edició de les jornades de l'arròs. Els restaurants de Girona Cal Ros, La Calèndula, Occi, Egg Gastronomia, Massana i El Celler de Can Roca; El duc de l'Obac de Bonmatí; la Riera de Sant Martí Vell, i La Banyeta de Palol de Revardit prepararan durant aquest mes plats amb arròs de Pals. “Cada restaurant adapta les jornades a la seva pròpia manera de fer”, explica Toni Vallory, president de Girona Bons Fogons. Naturalment, també varien els preus, ja que s'adapten a la carta de cadascun dels establiments. En aquest sentit, hi ha restaurants que per uns dies preparen unes deu varietats d'arrossos que incorporen com a menús especials, intentant satisfer una gran diversitat de gustos. D'altres adapten les seves cartes i hi afegeixen algun plat i, com és habitual en el món de la gastronomia, sempre hi ha espai per a la innovació i l'atreviment –com per exemple les postres d'arròs, que també se serveixen en algun

establiment—. Després de vuit anys, Vallory considera que les jornades ja estan plenament assentades, i que s'han convertit en un esdeveniment d'exquisidesa al voltant del món de l'arròs.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/752913-un-mes-de-menus-al-voltant-de-larros-de-pals-a-girona.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=meseconomia&utm_source=rss&utm_medium=meseconomia&utm_campaign=rss